



© ELOI BONJOCH

SANT JOAN DE CASELLES

# LA CUISINE, ENTRE LA TRADITION ET LA MODERNITÉ



L'AMÉLIORATION DES COMMUNICATIONS A PERMIS À LA NOUVELLE CUISINE ANDORRANE D'ÉTENDRE SES TENTACULES JUSQUE DANS LES RÉGIONS LES PLUS ÉLOIGNÉES DES PYRÉNÉES, POUR EN RAPPORTER LES RECETTES LES PLUS AUDACIEUSES, LES PRODUITS LES PLUS EXOTIQUES, LUI AYANT SERVI À COMPOSER, AVEC IMAGINATION, UN NOUVEL ÉVENTAIL DE POSSIBILITÉS.

JORDI MARQUET COMMERÇANT EN VINS ET PRODUITS ALIMENTAIRES





**L'** Andorre offre à ses visiteurs une cuisine d'une extrême variété. Il est loin le temps où elle palliait par son hospitalité traditionnelle ses insuffisances en matière culinaire. "L'hospitalité des Vallées –écrivait en 1854 l'excursionniste français L. Boucoiran– est franche et cordiale..., la cuisine simple et frugale."

Les quelques habitants du pays disposaient de faibles ressources financières et le confort du voyageur qui s'aventurait dans leurs Vallées était la dernière de leurs préoccupations.

Durant des années, la maxime d'Antoni Fiter i Rosell, docteur en droit, "les chemins des cols n'ont pas besoin d'être très bons, pour ne pas dire accidentés et mauvais, puisqu'ils ne sont que très rarement empruntés" (1748) était scrupuleusement observée.

Les temps ont changé. Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le pays a compris que son avenir était dans le tourisme et la variété de ses aspects. La décision historique de s'ouvrir vers l'extérieur, grâce aux routes reliant Soldeu à Pas de la Casa (1889) et Andorre-la-

Vieille à la Seu d'Urgell (1913) marqua l'origine d'un changement radical. Le tourisme et son rapide essor se mirent à transformer le pays à une vitesse telle qu'on se trouva dans l'obligation d'adapter ou de renoncer à toutes les valeurs traditionnelles, tant au plan économique que politique et social.

Cette évolution continue de nos jours et il n'est donc pas étonnant que la cuisine andorrane ait subi des transformations parallèles.

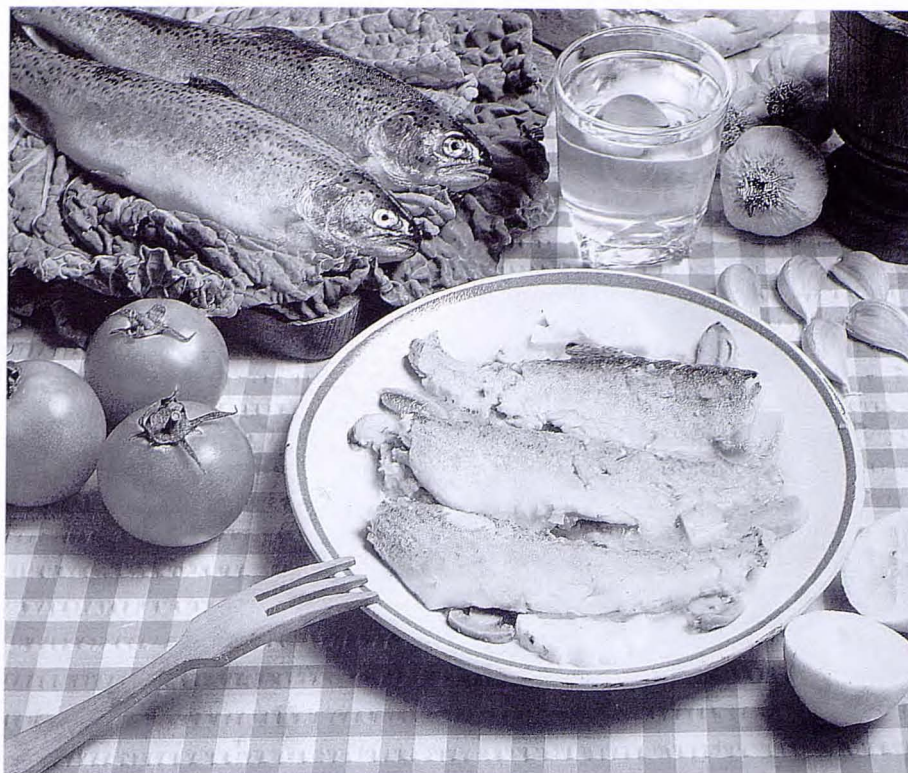
La gastronomie andorrane a dû s'adapter aux exigences de sa clientèle extérieure, chaque jour plus nombreuse, et aux innovations que l'Andorran lui-même a rapportées de ses multiples voyages autour du monde. La variété est immense. Tous les types de cuisine sont représentés. Aux bars traditionnels dont les comptoirs étalent toute une variété de "tapes" viennent s'ajouter toutes sortes de pizzerias, restaurants indiens, chinois ou vietnamiens, et même l'inévitable MacDonald's, signe inéquivoque des temps.

Et la cuisine, qu'est-elle devenue? Face à cette avalanche d'apports et d'innova-

tions importées, la cuisine andorrane ressemblait à un pauvre sapin désemparé, susceptible d'être emporté pour toujours. L'avalanche est passée et le sapin s'est redressé plus vigoureux que jamais, la cuisine andorrane prenant de plus en plus d'assise et occupant une place de choix dans les meilleurs restaurants du pays.

Les recettes traditionnelles, très riches en calories, qui étaient surtout à base de porc et de coccions où prédominait le saindoux, ont été considérablement allégées. On utilise toujours les produits de la montagne, mais dans des proportions moindres, cuisinés différemment et présentés de façon moins austère. De plus, l'évidente amélioration des communications a permis à la nouvelle cuisine andorrane d'étendre ses tentacules jusqu'aux régions les plus éloignées, de part et d'autre des Pyrénées, pour en rapporter les recettes les plus audacieuses, les produits les plus exotiques lui ayant servi à composer, avec imagination, un nouvel éventail de possibilités. Ces deux expressions de la cuisine, la classique –révisée et corrigée– et la mo-





derne, plus téméraire, vivent en parfaite harmonie. Certains restaurants les proposent même à la carte côte à côte, sans que cela n'étonne personne. Certains plats nouveaux résultent de l'heureux mariage entre des produits du cru tels que la truffe, le chou, les champignons ou les fruits sauvages, et des produits lointains tels que le poisson de mer ou les crustacés.

Dans un pays de montagne et, concrètement, dans nos Pyrénées, on a constaté un très curieux phénomène quant à la transmission des coutumes et des recettes de cuisine. En effet, l'échange de messages se faisait plus facilement d'une vallée à l'autre, entre des personnes de même condition sociale et vivant sensiblement à la même altitude, qu'en suivant le cours des rivières le long desquelles plus on descendait, plus il y avait de gens riches et plus la barrière sociale était difficile à franchir. La communication se faisait donc transversalement et rarement de façon longitudinale. Les recettes traditionnelles de la cuisine andorrane sont le fruit d'un échange séculaire entre nos vallées et les

*comarques* catalanes du Pallars Sobirà, d'une part, et la Haute-Cerdagne de l'autre. Les relations entre le Pallars Jussà, le Haut-Urgell et la Basse-Cerdagne sont beaucoup plus récentes. Tout ceci pour dire que ce que nous appelons la cuisine traditionnelle andorrane n'est autre que l'aboutissement d'un long dialogue entre ces contrées pyrénéennes.

Les nostalgiques des plats ancestraux seront comblés dans certains restaurants où leur seront offerts des mets presque tous recueillis par la grande cuisinière andorrane, Maria Montanyà, dans *La cuina de casa meva* et qui portent des noms évocateurs tels que filet mignon, soupe paysanne, hachis de chou aux rillettes, braisé de tripes, soupe de congre, morue à la ratatouille... Parallèlement, les nouveaux gastronomes, ceux qui veulent bien manger en même temps que soigner leur silhouette, pourront satisfaire leurs exigences dans bon nombre de restaurants, dont certains occupent une place de choix dans les plus illustres guides gastronomiques.

Cependant, la cuisine andorrane a dû payer son tribut à la modernité. En effet, si récemment encore on trouvait dans tous les foyers les produits tirés de la *matança* —une véritable fête—, les transformations sociales et en matière de logement, en détrônant la tradition, les ont aujourd'hui relégué au second plan. Les jeunes Andorrans ne savent pas tous ce qu'est la *donja*, la *bringuera*, le *bull* (plusieurs variétés de farce de viande grasse mises dans un boyau de porc) ou le *biscor* (cœur de porc farci), et c'est à peine s'ils savent à quoi ressemble une *llangonissa*.

Et l'Andorre ne cesse d'évoluer. À l'aube de la grande Europe de 1993, sur laquelle l'Andorre aussi fonde de grandes espérances, l'économie prend de nouvelles dimensions. Le désenclavement nécessaire de la principauté a été amorcé lors de l'entrée en vigueur de l'accord conclu avec la C.E.E., lui ouvrant les portes des marchés européens au sein desquels, petit à petit, les produits andorrans doivent trouver leur place. Et pourquoi pas, en commençant par la cuisine? ■